

Fiche technique

CHATEAU MOULIN DU COMTE

ORIGINE : FRANCE, BORDEAUX

Type : ROUGE

Appellation : BORDEAUX ROUGE

Situation : LA RIVIERE, à l'ouest du village de Saint-Emilion

Variétés : 60% merlot et 40% Cabernet Sauvignon

Sol : riche en alluvion et matière organique

Vignoble : 1,2 ha

Vinification : 100 % érafler, légèrement fouler 20 % à 40% suivant les années, vinification traditionnelle en cuve béton durant 2 semaines afin d'obtenir un jus soutenue d'une belle robe rouge grenat, pressurage

Élevage : 6 à 8 mois en cuve ciment

Production : 7000 à 8000 bouteilles par an

Volume : 750 ml



Un vin souple , doté d'un certain corps ainsi que d'une réelle plénitude aromatique de fruits rouges aux tanins doux.

Il doit être servi frais à une température de 18°C, accompagne parfaitement les grillades, BBQ, viande rouge